El vino

LOS VINOS DE LAS LANGAS PIEMONTESAS

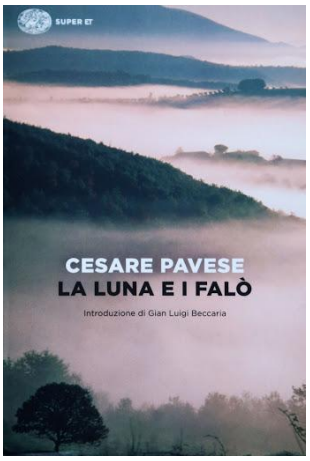
A. EL TEXTO LITERARIO:
Cesare Pavese**, *La luna y las fogatas***, Mondadori, 1950.

Cesare Pavese nació el 9 de septiembre de 1908 en Santo Stefano Belbo, un pueblito de la zona de las Langas, en la provincia de Cuneo. Al poco tiempo, la familia se muda a Turín, aun cuando el joven escritor recordará siempre con melancolía los lugares y los paisajes de su pueblo. Una vez instalados en la ciudad piamontesa, el padre muere, episodio que incidirá profundamente en el carácter del joven, ya de por sí adusto e introvertido. Otro aspecto inquietante que se identifica en la personalidad del joven Pavese es su ya bien definida «inclinación» al suicidio.

Finaliza sus estudios en Turín y, posteriormente, se inscribe en la Universidad, en la Facultad de Letras. Aprovechando sus estudios sobre literatura inglesa, luego de recibirse, se dedica intensamente a la actividad de traductor de escritores americanos. En el período entre 1936 y 1949, su producción literaria es muy amplia.

Durante la guerra, se esconde en la casa de su hermana María, en Monferrato. Su primer intento de suicidio coincide con su regreso al Piamonte, cuando descubre que la mujer de la cual estaba enamorado, mientras tanto, se había casado. Al final de la guerra se afilia al Pci (Partido Comunista Italiano) y publica, en el peródico de izquierda *L'Unità*, *Diálogos con el compañero* (1945); en 1950 publica *La luna y las fogatas*, ganando en ese mismo año el Premio Strega con *Hermoso verano*. El 27 de agosto de 1950, en la habitación de un hotel en Turín, Cesare Pavese, con solo 42 años, se quita la vida.

DOS PALABRAS SOBRE EL LIBRO



Un huérfano llamado Anguilla transcurre su infancia en las colinas de las Langas, cerca de Santo Stefano Belbo. Desde allí parte en busca de fortuna y se embarca hacia América, en donde logra reunir un pequeño patrimonio, pero la vida allí no es lo que esperaba y la nostalgia por su pueblo es intensa. Anguilla, ya de cuarenta años, luego de veinte años de ausencia, decide regresar buscando su propia identidad entre las cosas y las personas del pasado. Reencuentra a su amigo Nuto, que ya no recorre los pueblitos tocando con su banda como lo hacía en un tiempo; ahora es un carpintero y un responsable padre de familia. Junto a él, Anguilla inicia una peregrinación por los lugares de su infancia y descubre que todo ha cambiado profundamente. En Gaminella, la primera granja en la que trabajó, ahora vive Valino, un aparcero a quien el trabajo duro y la miseria vuelven violento. Enloquecido, Valino asesina a la cuñada, la suegra, incendia Gaminella y se ahorca. De esta locura solo se salva Cinto, el hijo lisiado, que Anguilla había empezado a visitar, encontrando en él una parte de sí mismo y que antes de regresar dejará al cuidado de Nuto. En Mora, la granja en la cual Anguilla había trabajado, todos desaparecieron debido a un trágico destino, también las tres

jóvenes dueñas, Irene, Silvia y Santina, a quienes Anguilla había amado a la distancia: una mal casada, otra muerta a causa de un aborto, y Santina, la más bella y joven, fusilada y quemada por los *partigiani,* acusada de ser espía de los alemanes. Los rastros de aquella fogata, cuenta Nuto, fueron aún visibles hasta el año pasado.

El texto

«¿Hicieron este año las fogatas?» – le pregunté a Cinto. – «Nosotros las hacíamos siempre. La Noche de San Juan toda la colina estaba encendida». «Algunas pocas» - dijo él.

«Quién sabe por qué» – dije – «se encienden estos fuegos». Cinto me escuchaba. «En mis tiempos» – dije – «los ancianos decían que hacía llover. ¿Tu padre encendió una fogata? Haría falta que llueva este año... por todos lados encienden fogatas». «Se ve que es bueno para los campos» – dijo Cinto. – «los fertiliza».

«Pero entonces, ¿por qué siempre se las enciende lejos de los cultivos?» – dije. – «El día después se encuentran los restos de la fogata en las calles, por las orillas, en los páramos...» «¡No se pueden quemar los viñedos!» – dijo él riendo – «Sí, pero, a pesar de todo, el abono se mete en el terreno bueno...» [...]

Nuto no dijo nada y solamente cuando le conté esa historia de las fogatas en los rastrojos, levantó la cabeza. «Seguramente hacen lo correcto» – saltó – «despiertan la tierra». No sabía muy bien por qué, si el calor de la llama o que se despertaban los espíritus, el hecho era que todos los cultivos, en cuyos márgenes se encendía una fogata, daban una cosecha más abundante, más vivaz. «Esta es una idea nueva» – dije. – «Entonces ¿También crees en la luna?». «En la luna» – dijo Nuto – «hay que creer a la fuerza. Intenta cortar un pino en luna llena, te lo comen los gusanos. La tinaja debe lavarse en luna creciente. Hasta los injertos, si no se hacen los primeros días de luna creciente, no prenden». Entonces le dije que había escuchado muchas historias en el mundo, pero éstas eran las más increíbles. Y en aquel momento, Nuto, con mucha calma, me dijo que superstición es solo aquello que hace daño, y si alguien utilizara la luna y las fogatas para robarles a los campesinos y mantenerlos en la oscuridad, entonces ese sería el ignorante y debería ser fusilado en la plaza. Pero antes de hablar debía volver a ser un campesino.

Discutimos como perros rabiosos durante un buen rato, pero lo llamaron del aserradero, y yo bajé hacia la avenida riéndome. Mirando hacia Canelli (era un día colorido y sereno), con una simple mirada podía ver a la vez la llanura de Belbo, enfrente Gaminella, de costado el Salto, y la casa de Nido, roja en medio de sus plátanos, perfilada sobre la cuesta de la colina más lejana. Tantos viñedos, tantas cuestas, tantas laderas quemadas, casi blancas, me dieron ganas de estar de nuevo en el viñedo de Mora, bajo la vendimia, y ver llegar a las hijas del señor Matteo con las cestas. Mora se encontraba detrás de aquellos árboles hacia Canelli, bajo la ladera de Nido. Sin embargo, crucé Belbo, por el sendero, y mientras caminaba rumiaba que no había nada más bello que un viñedo bien zapado, bien atado, con las hojas justas y aquel aroma de la tierra cocida por el sol de agosto. Un viñedo bien trabajado es como un físico sano, un cuerpo que vive, que respira y suda. Y nuevamente, mirando a mi alrededor, pensaba en aquellos manojos de plantas y de cañas, aquellos bosquecitos, aquellas laderas – todos esos nombres de pueblos y sitios que allí me rodeaban – que son inútiles y no dan cosechas y, aun así, tienen su belleza – cada viñedo su flora – y da placer mirarlos y conocer sus hogares. «La mujeres – pensé – llevan consigo algo similar». «Yo soy estúpido – decía –, hace veinte años que me ausento y estos pueblos me esperan». Recordé la desilusión que sentí al caminar por primera vez por las calles de Génova – Caminaba por el medio y buscaba un poco de pasto. Estaba el puerto, eso sí, las caras de las jóvenes, los negocios y los bancos, pero ¿dónde estaba

el cañaveral, el olor a campo, un pedazo de viñedo? También conocía la historia de la luna y las fogatas. Solo, me había dado cuenta, de que ya no sabía que la sabía.

Si me ponía a pensar sobre estas cosas no terminaba más, porque me volvían a la memoria tantos hechos, tantas ganas, tantos fracasos pasados, y las veces que había creído llegar a la orilla, tener amigos y una casa, incluso ponerle un nombre y plantar un jardín. Lo había creído, y también me había dicho a mí mismo: «Si logro juntar este dinero, me caso con una mujer y la envío con hijo y todo al pueblo. Quiero que crezcan allí, como yo». Sin embargo, no tenía hijos, y de la mujer, ni hablemos – ¿Qué significa este valle para una familia que viene del mar, que no sabe nada de la luna y las fogatas? Hay que haber crecido allí, llevarlo en los huesos como el vino y la polenta, entonces lo conoces sin necesidad de hablar de él, y todo lo que por tantos años has llevado dentro sin saberlo, se despierta ahora con el tintineo de los frenos de los carros, el golpe de la cola de un buey, el gusto de una sopa, una voz que escuchaste en la plaza, de noche.

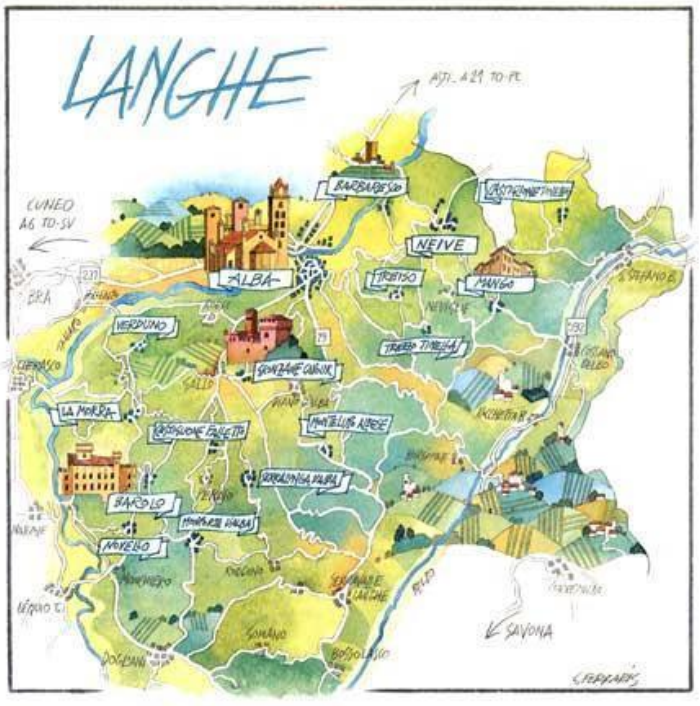
Los vinos piamonteses

Las Langas y los vinos piamonteses

Italia es un crisol de culturas y bellezas naturales incomparables. Desde Sicilia a Brennero, son innumerables las tradiciones enogastronómicas de cada región, y dentro de éstas, las ciudades, y hasta el más pequeño pueblo medieval, expresan una tradición, una cultura, un plato, un vino. Las langas y los vinos piamonteses representan perfectamente esta riqueza, de forma tal que son conocidos y apreciados en todas partes del mundo.

Las Langas, las colinas y los viñedos en donde nacen los vinos piamonteses

Comprendidas en la parte meridional de la región, en la zona entre Alessandria, Asti y Cúneo, las Langas se caracterizan por valles que se alternan con colinas coronadas por castillos. Técnicamente se subdividen en dos regiones:



- La Baja Langa está comprendida entre el Belbo y el Tanaro, con alturas que no superan los 600 metros. Allí se encuentra Alba, que es considerada la capital del territorio;

- La Alta Langa, por otro lado, limita con Liguria. Aquí no solo se produce vino, sino que también es posible hacer *tours* artístico-gastronómicos basados en castillos, quesos, antiguos pueblos y avellanas.

La región, junto a las zonas de Monferrato y Roero, es conocida no solamente por la belleza de su naturaleza, sino, sobre todo, por la prestigiosa producción vinícola.

Pero ¿cuáles son las características morfológicas del territorio que le confieren gran calidad a los vinos de las Langas? Seguramente la naturaleza morrénico-aluvional de las colinas. Los relieves presentes en la zona fueron creados por la acción de agentes naturales como el mar, en el transcurso de millones de años. Y luego está la cuestión del particular microclima que posee el territorio alpino y apenínico; a lo cual se suma la humedad de la llanura y la variación

térmica. Pero es en la Baja Langa en donde el entramado lineal de los viñedos se imprime en las colinas, caracterizando inconfundiblemente el entero paisaje. Con el tiempo se afianzó el monocultivo, que modificó la fisonomía empujando los cultivos de avellanas hacia el norte, y aumentando exponencialmente la producción de vino.

Los vinos de las Langas piamontesas

La particularidad de las Langas, es que los vinos que se producen en esta zona se obtienen de los viñedos que marcan en ordenadas filas las verdes colinas. Se trata de vinos de excepcional valor, entre los cuales sobresalen algunas variedades muy apreciadas: el Barolo, el Barbera, el Dolcetto, el Gattinara, el Nebbiolo, el Barbaresco, el Langhe rosso y el Moscato. Por otra parte, el cultivo de la uva tiene aquí una tradición muy antigua; se remonta con seguridad a la edad romana y la denominación Langhe ha logrado sintetizar maravillosamente el entero sector vitivinícola del territorio, aún en la variedad de los viñedos y de los mismos vinos. De hecho, las Langas se caracterizan como un territorio dotado de una extraordinaria variedad de terrenos. El suelo se compone de regiones arenosas y arcillosas mixtas en margas, con un fuerte componente calcáreo. Como ya dijimos, la producción vinícola es extraordinariamente rica. Ameritan una mención especial el Langhe rosso y el Langhe bianco, resultados preciados de la vinificación en conjunto de varios viñedos, aun cuando es igualmente notable la variedad pura.

Pero el más clásico de los vinos de las Langas es, sin lugar a dudas, el Barolo, vino tinto con cuerpo, de sabor persistente, caracterizado por notas florales y frutales. Es un vino tan famoso que en la zona de producción se han creado verdaderos caminos del Barolo. El recorrido parte de Roddi, en la provincia de Cuneo, siguiendo a través del valle del Tanaro, hasta Verduno, con su espectacular mirador.

A partir de este punto en adelante el paisaje se llena de viñedos, hacia el delicioso pueblo barroco de La Morra, para luego subir hacia Barolo, ciudad coronada por el Castillo Falletti, en donde se encuentra el Museo del Vino. Al final, se visita la fortaleza del trescientos de Serralunga, concluyendo el tour en Grinzane Cavour, ciudad de la que por mucho tiempo fue alcalde el estadista Camillo Benso. Otro de los más importantes vinos de las Langas es el Barbera, preciado y renombrado por la composición tánica que hace su sabor particularmente ácido. Es producido en las zonas de Barbera d'Asti y Barbera del Monferrato Superior. Muy apreciado como vino de mesa, el Barbera d'Alba sigue siendo un vino de gran valor, de color púrpura y aroma compuesto de notas frutales:

de hecho, pueden reconocerse la cereza, la mora y la frutilla, a lo cual se suman notas de canela, pimienta verde, cuero y cacao. Esta también es zona de trufas. La Trufa Blanca de Alba, que cada

año es la verdadera protagonista de una fiesta que se organiza en la ciudad, es uno de los productos gastronómicos más importantes de la región. Pero en esta zona se cultiva, además, la avellana de las Langas y pueden contarse exquisitas variedades de quesos. Se aconseja intentar la búsqueda simulada de trufas. Se desarrolla entre septiembre y fines de diciembre. Los *trifulau*, los buscadores del rarísimo tubérculo, sueltan sus perros en las zonas adonde abundan las trufas, en medio de los bosques.

Entre los vinos tintos preciados, también encontramos el Nebbiolo. Por lo que se sabe, el nombre deriva de la palabra niebla, fenómeno típico de estos lugares. No es difícil, especialmente en otoño durante la vendimia, ver los viñedos cubiertos por un manto lechoso. Otra hipótesis remite la denominación a las uvas opacadas por la escarcha, sustancia que cubre los frutos y las hijas de las vides. La cepa Nebbiolo, de la cual se obtiene también el Barolo, presume célebres variedades como el Rosé, el Lampia y el Michet. Aun así, el Nebbiolo más apreciado no se produce de cepa pura. La mezcla de los frutos de las tres cepas convirtió a los cultivadores de las Langas en personas afortunadas. Finalmente concluimos con el Dolcetto d'Alba que, junto al Barbera, también de Alba, es el vino más consumido con las comidas en esta zona. Es exclusivamente tinto, producido con pura uva Dolcetto. Tiene un color brillante, de sabor frutado, pero de gusto seco con notas de taninos y almendra amarga.

Sitios consultados:

biografieonline.it
wuz.it/riassunto-libri
sviluppomanageriale.it